



▲富隆酒业/富隆美酒学院

下面，就教大家几招，让你轻松应对，化解酒桌上的尴尬。



▲富隆酒业/富隆美酒学院

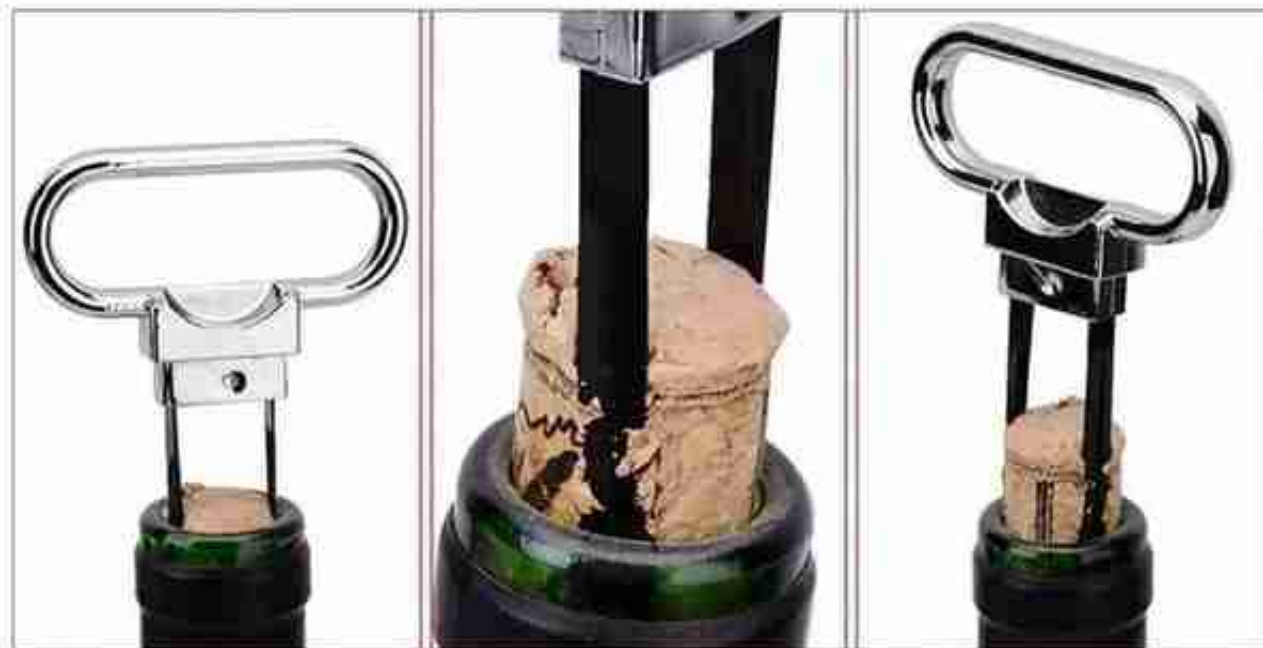
3.倾斜钻入海马刀

将瓶身稍稍倾斜，再用海马刀缓缓钻入。
。因为发力方向是倾斜向下的，相对不容易把剩下的木塞推入。

海马刀钻入后正放瓶身，再小心地把剩下的木塞提上来。如果剩下的木塞太短，不要犹豫，直接钻透，才更容易拔出。



▲富隆酒业/富隆美酒学院



▲富隆酒业/富隆美酒学院

若是遇上甜酒断塞，最好的办法是用波特钳。因为甜酒中的糖分会将木塞黏紧在瓶颈，良好密封性使得瓶内是负气压环境。

特别是对于老年份甜酒，脆弱的木塞断裂后，剩下的部分可能会被空气压落进酒液里。用波特钳就完全不需要拔塞，直接可以把塞子“取”下来。



▲富隆酒业/富隆美酒学院

由于酒精度高，有些用木塞封装的威士忌，也容易出现断塞的情况。如果手边恰好又没有海马刀，那么找几根牙签来也可以解决。

将牙签沿着木塞和瓶口之间斜插进去，每根间隔一定的距离。大概插入5、6根后，抓着所有的牙签慢慢往上拔，这样就能把断的木塞拔出来了。

这种方法在葡萄酒身上也适用。

03

断塞的原因

我们只有清楚木塞断裂的原因，才能做好预防。

首先，可能木塞本身存在质量问题或者是由于年代久远变得松软易碎。

其次，是海马刀使用不当。没钻到位就急着提起，以及钻入的角度过于倾斜，钻到了瓶塞边缘。

再者，储存不当也会造成断塞。葡萄酒的储存湿度最好保持在75%-85%之间。湿度过低，或者没有平放，都会让软木塞干燥，失去弹性，开瓶时自然容易断裂。